

Musaka sa pohovanim tikvicama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- 3crna luka
- **400** gmlevenog juneceg mesa
- 50 gpirinca
- 1šargarepa
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

Pohovanje:

- 3jajeta
- **100** gbrašna
- **100-150** gprezle
- so
- ulje

Preliv:

- 2jajeta
- **1** dlmleka
- so

Priprema

Oljuštiti tikvice i tanko iseci na listice, posoliti pa ostaviti da odstoje. Pirinac obariti u slanoj vodi. Crni luk i šargarepu sitno iseckati i staviti da se dinsta na ulju. Kada je luk dinstan dodati mleveno meso i dinstati da dobije braon boju pa pred kraj dodati suvi biljni zacin, biber, alevu papriku i oceeni pirinac. Sve promešati da se sjedini. Svaku tikvicu uvaljati u brašno, jaja, prezle pa pržiti na vrelom ulju sa obe strane dok ne porumene. U odgovarajucu posudu reati red tikvica, red fila, red tikvica i sve dok se ne potroši sav materijal. Umutiti jaja i so, dodati mleko i prelitati musaku. Rernu zagrejati na 250 stepeni i zapeci musaku.

Savet